EUROPEAN PATENT OFFICE

Patent Abstracts of Japan

PUBLICATION NUMBER

PUBLICATION DATE

08051953 27-02-96

APPLICATION DATE

APPLICATION NUMBER

08-08-94 06217798

APPLICANT: JONE PROD KK;

INVENTOR: KUSANO SHIGEMI;

INT.CL.

: A23L 1/30 A23L 2/52 A61K 7/00

TITLE

: MANUFACTURE OF NUCLEIC ACID FOOD, NUCLEIC ACID HEALTH DRINK AND

NUCLEIC ACID COSMETIC

ABSTRACT: PURPOSE: To manufacture the subject food, etc., containing superoxide dismutase and a

large amount of nucleic acids by compounding specific components.

CONSTITUTION: This food is obtained by compounding DNA-Na extracted from salmon

milt and RNA extracted from beer yeast with spirulina.

COPYRIGHT: (C)1996,JPO

(19) 日本国特許庁 (JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11)特許出顧公開發号

特開平8-51953

(43)公開日 平成8年(1986)2月27日

(51) Int.CL* 鐵別配号 庁内整種番号 PΙ 技術表示箇所 A 2 3 L 1/30 Α В Z 2/52 密査菌求 未菌求 請求項の数1 書面 (全2頁) 最終頁に続く (21)出蘇番号 物顧平6-217798 (71)出願人 593201419 ジェイ・ワン・プロダクツ株式会社 (22)出願日 平成6年(1994)8月8日 大阪府高槻市大手町 8 丁目17無204号 (72) 発明者 草野 茂美 大阪府高槻市大手町3丁目17番204号

(54) 【発明の名称】 核酸食品、核酸健康飲料、核酸化粧品の製造方法。

(57)【要約】

【目的】 蛭白子から抽出したDNA-Naとビール酵母より抽出したRNAとスピルリナを配合し、高核酸とスーパーオキサイドディスムターゼが含まれるように製造する。

【構成】 鮭白子から抽出したDNA-Naとビール酵母より抽出したRNAとスピルリナの配合。

(2)

特開平8-51953

【特許請求の範囲】

【発明の詳細な説明】

【① 0 0 1】「産業上の利用分野」鮭白子から抽出した DNA - Naとビール酵母より抽出したRNAの高濃度 核酸にスピルリナの配合でスーパーオキサイドディスム ターゼを含む製造方法により核酸栄養食品、核酸健康飲料、核酸化粧品に利用できる。

【0002】「従来の技術」 従来核酸栄養食品、核酸健康飲料、核酸化粧品おいては鮭白子から抽出した DNA-Naとビール酵母より抽出したRNAであった 為、核酸の結結はできても活性酸素の除去に乏しかった。

【① 0 0 3】「発明が解決する課題」スピルリナを配合することによりスーパーオキサイドディスムターゼの働き

* きにより核酸補給と活性酸素の除去に優れた効果を発揮 するととができる。

【0004】「課題を解決するための手段」鮭白子から 抽出したDNA-Naとビール酵母より抽出したRNA とスピルリナの配合による製造方法。

【0006】「実施例」 蛙白子から抽出した DNA-Naとピール酵母より抽出したRNAとスピル リナを配合したものを栄養補助食品、飲料、化粧品に製 進する。

【0007】「発明の効果」 高速度核酸食とスーパーオキサイドディスムターゼを同時に結給する事ができる。

フロントページの続き

(51) Int.Cl.*

識別記号 广内整理香号

FI

技術表示箇所

A 6 1 K 7/00

됴